

# Naipes, Brisca garnacha

*Vino orgánico certificado  
y biodinámico (demeter)*

## DENOMINACIÓN DE

ORIGEN:	Navarra
CLIMA:	Continental
UVA(S):	Garnacha Tinta
SUELO(S):	Arenoso, Arcilloso, Piedra Caliza
ALTITUD:	420-450 metros
EDAD DE LA VIÑA:	20-35 años
AGRICULTURA:	Ecológica & Biodinámica
PODA:	Vaso y Espaldera
PRODUCCIÓN:	4000 cajas



La región de Navarra se encuentra al noreste de la limítrofe Rioja. Es una región que goza de tres influencias climáticas distintas -Atlántica, Continental y Mediterránea, así como una gran variedad de tipos de suelo y elevaciones. Esto hace de Navarra una de las regiones más interesantes para la viticultura de toda España. La fruta de este vino se obtiene de la localidad de Carcar. Un pueblo vinícola de la subzona Ribera Alta de Navarra. Debido a sus subsuelos de piedra caliza, de alta elevación, y de fluctuaciones de acompañamiento entre las temperaturas diurnas y nocturnas, se trata de una zona conocida para producir excelentes vinos a base de Garnacha tinta.

Brisca Garnacha es un vino elaborado para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Andrés y Ramón Serrano pioneros en agricultura ecológica y biodinámica en Navarra, junto a el enólogo Patxi Moriones, enólogo con raíces profundas y conocimiento exhaustivo de la región de Navarra y Rioja.

**Vinificación:** Fermentado con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

**Carácter:** Presenta un color rojo de capa media con ribetes violáceos. En nariz resulta un vino elegante con aromas a frutas rojas mediterráneas que denotan su juventud. Presenta una entrada potente expresando todas las características de la garnacha, fruta y mineralización con un final largo y suave. También destaca su acidez. Brisca Garnacha es un vino fácil de beber, afrutado, agradable.

**Gastronomía:** Todo tipo de platos de nuestra dieta mediterránea, arroces, pastas, carnes o quesos.